

MENUS DE SEPTEMBRE-OCTOBRE 2023

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés



Menu 31,00 €

Croquettes de joue de boeuf,
ajo blanco, jus de boeuf à la
menthe, pickles

ou

Crumble tiède de tomates et
basilic, fromage frais au colza,
émulsion de tomate acidulée

Longe de veau de Lozère basse
température grillée, petit épeautre
à la sauge, maïs au curry, myrtilles
acidulées

ou

Filet de merlu, duxelles de
champignons, fumet à l'ail noir,
trompettes de la mort, haricots
blanc

Figues fraîches et rôties au miel de Chanonat, espuma lait d'amande grillée,
pain d'épices et pollen, sorbet figue

ou

Déclinaison autour de la mûre et du sureau, crème légère et brioche
croustillante, sorbet mûre

ou

Entremets mousse au chocolat, insert praliné pécan, biscuit cacao, glace
vanille, pécan et érable

ou

Sélection de fromages d'Auvergne et ses accompagnements



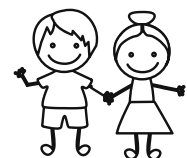
Menu Végétarien 28€ : Sur Demande

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise



MENU ENFANT 10€
(Nous consulter)

“A La Carte”

Septembre/Octobre 2023

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

ENTREES

- Croquettes de joue de boeuf, ajo blanco, jus de boeuf à la menthe, pickles 10€
- Crumble tiède de tomates et basilic, fromage frais au colza, émulsion de tomate acidulée 10€
- Tarte fine figue et foie gras poêlé, compotée aux figues et poivre tchuli 14€
- Beignets aux fines herbes et huile de sapin, houmous au sésame, salicorne et anguille fumée 14€

PLATS

- Longe de veau de Lozère basse température grillée, petit épeautre à la sauge, maïs au curry, myrtilles acidulées 20€
- Filet de merlu, duxelles de champignons, fumet à l'ail noir, trompettes de la mort, haricots blanc 20€
- Onglet de boeuf Angus grillé, jus déglacé à l'échalotte, spaetzle aux herbes et cacahuètes, carottes et céleri rôtis 25€
- Poisson du marché, crémeux de chou-fleur, condiment ananas, fenouil, amandes et aneth 25€

DESSERTS

- Figues fraîches et rôties au miel de Chanonat, espuma lait d'amande grillée, pain d'épices et pollen, sorbet figue 9€
- Déclinaison autour de la mûre et du sureau, crème légère et brioche croustillante, sorbet mûre 9€
- Entremets mousse au chocolat, insert praliné pécan, biscuit cacao, glace vanille, pécan et érable 9€
- Sélection de fromages d'Auvergne et ses accompagnements 9€

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise